

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1090988A



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93121305.3

[51]int.Cl<sup>5</sup>

A23L 2/02

[43]公开日 1994年8月24日

[22]申请日 93.12.24

[71]申请人 沈阳市食品发酵研究院

地址 110005辽宁省沈阳市和平区玉屏路5号

共同申请人 辽宁省桓仁满族自治县龙参滋补饮  
料责  
任有限公司

[72]发明人 张玉芬

[74]专利代理机构 沈阳市专利事务所

代理人 张述学

A23L 1/29 A61K 35/78

THE BRITISH LIBRARY

29 SEP 1994

SCIENCE REFERENCE AND  
INFORMATION SERVICE

说明书页数: 4

附图页数:

[54]发明名称 人参果茶

[57]摘要

一种人参果茶,其组分(重量份)如下:人参1—3、山楂20—50、蔗糖7—11、蜂蜜0.5—1.5、防腐剂0.01—0.12、柠檬酸0.07—0.15、水40—60。本发明的优点是:营养价值高、滋补力强、口感好,便于食用,老少皆宜,开拓了人参食用新渠道和增加了果茶新品种,生产方法科学简单。

(BJ)第 1456 号

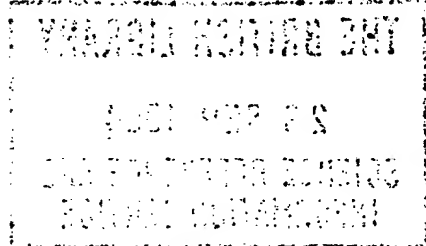
<02>

## 权 利 要 求 书

---

1、一种人参果茶，其特征是：组分（重量份）如下：人参1—3、山楂20—50、蔗糖7—11、蜂蜜0.5—1.5、防腐剂0.01—0.12、柠檬酸0.07—0.15、水40—60。

2、根据权利要求1所述的人参果茶，其特征是：组分（重量份）如下：人参1.5、山楂40、蔗糖9、蜂蜜1、苯甲酸钠0.01、柠檬酸0.08、水50。



# 说明书

## 人 参 果 茶

本发明涉及一种饮料，特别是一种滋补力较强、方便食用的人参果茶。

人参对人体的滋补力很强，传统的服用方法是制成人参酒、人参汤或作为组方制成药服用，其服用的局限性较大，口感不好，不便于普及。而果茶类饮料普遍受到人们的喜爱，如能把人参制成方便食用的果茶饮料是人们所期待的。

本发明的目的是提供一种人参果茶，营养价值高，口感好，便于食用，老少皆宜。

本发明的目的是这样实现的：

组分（重量份）：

人参	1—3
山楂	20—50
蔗糖	7—11
蜂蜜	0.5—1.5
防腐剂	0.01—0.12
柠檬酸	0.07—0.15
水	40—60

上述组分总重量之外可加入胭脂红0.001—0.002（重量份）用来调色。

制作方法：首先将人参刷洗，蒸煮软化，然后打浆磨细；将山楂漂洗，蒸煮软化，破碎打浆，去核磨细；将蔗糖加热溶化，过滤

成糖浆；将人参浆、山楂浆、糖浆、蜂蜜、防腐剂和柠檬酸混合调配均匀、灌装、封口、杀菌即成。

本发明的优点是：营养价值高、滋补力强，口感好，便于食用，老少皆宜，开拓了人参令用新渠道和增加了果茶新品种，生产方法科学简单。

下面给出本发明的具体实施例：

#### 实施例 1

组分（重量份）如下：

人参	1.5
山楂	40
蔗糖	9
蜂蜜	1
苯甲酸钠	0.01
柠檬酸	0.08
水	50

制作方法：首先选用鲜人参，刷洗，经蒸煮软化（温度为95—100℃，时间为15分钟），用打浆机打碎，用胶体磨磨细（100目）；选用鲜山楂，用清水漂洗后进行蒸煮软化（温度为95—100℃，时间为15分钟），用打浆机打碎，去核后经胶体磨磨细（100目）；将白砂糖用90℃以上热水溶化后，用糖过滤器过滤成糖浆；将人参浆、山楂浆、糖浆、蜂蜜、苯甲酸钠和柠檬酸混合调配均匀，灌装、封口、杀菌即为成品。

## 实施例2

组分(重量份)如下:

人参	3
山楂	20
蔗糖	11
蜂蜜	1.5
山梨酸钾	0.03
柠檬酸	0.11
胭脂红	0.001
水	45

制作方法同前。

## 实施例3

组分(重量份)如下:

人参	2
山楂	45
蔗糖	10
蜂蜜	1.3
苯甲酸钠	0.008
柠檬酸	0.09
胭脂红	0.002
水	55

制作方法同前述。

经检测:

可溶性固形物 8

铅 mg/kg < 0.5

砷 mg/kg < 0.5

铜 mg/kg < 0.22

食品添加剂符合 GB 2760-86

细菌总数 < 64

大肠杆菌群 < 3

致病菌未检出。